

GUTE "GUTTI"



Sparsame Rezepte für Kuchen und
Leckerle von Frau V. Löbenberg,
München.

EDUARD RAU

Schüssel's Küchen- und Wirtschaft-
Einrichtungs-Magazin

Kaufingerstrasse 9 Passage Schüssel

MÜNCHEN 2 C

Telegramm-Adr.: Rau Schüsselpassage / Fernspr. 24019

empfiehlt sein reichhaltiges Lager in:

Back-, Creme- und Sülzformen
verzinnt und massiv Kupfer!

Butterteig- und Kakesausstecher
Marzipanmodel.

Reib-, Schneide- und Zerkleinerungsmaschinen
in bewährten Systemen.

Teigrühr- und Knetmaschinen.

Alle Geräte und Geschirre
für Küche und Haushaltung.

Grosse Auswahl praktischer Geschenke
zur Weihnachtszeit und allen sonstigen Gelegenheiten.

Gute Gutfi

Weihnachts-Leckerle und Festtagsgebäck.
Alkoholfreie Weihnachtsbowlen.

Von Frau B. Löbenberg, München.

Verfasserin von: Das deutsche Sparkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit
mit Gesundheits- und häuslichem Ratgeber.

Buchschmuck von Paul Gedon in München.

1.—10. Tausend.

Nachdruck und Nachahmung wird gerichtlich verfolgt.

1919.

Verlag: Fr. B. Löbenberg, München, Oberanger 28.

Druck: G. Franz'sche Buchdruckerei (G. Emil Mayer) München.

Don der größten Wichtigkeit für das Gelingen der Bäderreien ist ein guter

Grav oder Unvollst. Die verschiedenen Arten der Unvollst. erscheinen sehr häufig in verschiedenen Stufen der Entwickelung. Die verschiedenen Arten der Unvollst. erscheinen sehr häufig in verschiedenen Stufen der Entwickelung. Die verschiedenen Arten der Unvollst. erscheinen sehr häufig in verschiedenen Stufen der Entwickelung.

[illegible]

Die folgenden Aussagen sind etwas zersplitternd, unvollständig und legen eine gewisse Erfahrung der Ästhetik voraus, wenn sie immer gelingen sollen. Es wurde versucht ein gutes Erfasmittel in dem fertig kassierten Dopplerver gefunden. Dies vereinfacht die Bedart sehr und ist deshalb ratsam beliebt geworden. Das Dopplerver

word, dem fertig bereiteten Teig zuletzt zugefetzt und nachdem es tüchtig damit vermifcht wurde, muß der Saucen sofort in den Ofen gegeben werden.

①erhöhte Aachen, wie Lützen, werden ohne besondere Zrückenmittel durch die Zerrückung von Luft, die das anhaltende Meßren bewirkt, und einen Zufluß von Ewerflusse gelodert. Ebenso ist mehrfache Seiden des Meßres für gerückte Aachen unerläßlich, der Schone des Ewerflusses muß gut gelockt sein; erst wenn er ganz glatt aus der Schüssel fällt, hat er die nöthige Lockerung erreicht. Durch längeres Stehen wieder mäßiger gewordenen Schone verdirbt das Aachen, der dann leicht speditig wird.

Wie die Sonne in die Reigmasse gegossen ist, was rasch und leicht geschehen soll, muß der Reig in den Ofen gedoben werden. Zusage und Ausführung muß sowohl bei dem Einschleichen als auch während des Badens Angestrich vermindert werden, da sonst der Reig zusammenfallen würde. Vor der ersten Abstreifung darf man den Reig, der auf einen Stof gestellt wurde, nicht drehen noch schieben. Auch das Herausnehmen des Reiges muß mit Vorsicht geschehen. Man läßt durch Öffnen der Ventile den Ofen eine niedrigere Temperatur annehmen, ehe man den Reig zu herausnimmt. Der Reig in das nicht gleich auf eine kalte Porzellanstelle gebracht werden, sondern soll nur langsam erkalten.

[illegible]

Besondere Erwähnung verdienen noch einige praktische Erfahrungen in Bezug auf Erlass- oder Einsparungsfähigkeiten für Badwären. Das Mehl kann sowohl

um Anwendung.

weißem Papier zu trocknen. Man hat dann immer die beliebige Sitzen-

vor dem Gebrauch gibt man die Kunden kurze Zeit in das warme Badtroge,

gutes Wechselformittel zum Ueblingen der Wäddereien, gleichviel, ob Seftegebäd ober

Macht oder nicht? — Ich will nur mit Ihnen und einem kleinen Haufen von Herren sein; Sie werden mir im angegebenen Office zu Tisch gebrosen werden

ber seinen Badofen hat, oder nur um Guden zu baden, den Gerd nicht

teuer. Als guter Ersatz für die werden eingeweichte Kleingeldmünzen zu geben (Prüfen). Gutachten oder Bescheinigungen werden nicht ausgeben.

gewässerter, schlaffener Speck, und gutes kaltes Erfaß bieten. Statt des
gepflegenen Gutes wird im gleichen Gewichte unpflegentlich sowohl für Kinder

Erst nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Bedeutung der Kunst für die Gesellschaft erkannt. In der DDR wurde die Kunst als ein wichtiges Element der kulturellen Erziehung angesehen. In der BRD wurde die Kunst als ein wichtiges Element der kulturellen Erziehung angesehen.

Letztere auf höchstens 3 Teile (Teil). Bei Gefäßverletzungen können die Querschnitte auf höchstens 3 Teile (Teil) begrenzt werden. Bei Gefäßverletzungen können die Querschnitte auf höchstens 3 Teile (Teil) begrenzt werden.

1 Stunde bei guter Hitze, nimmt den Augelchopf heraus, stürzt ihn auf einen Tuchentwiler aus Strohk und bestreut ihn mit feinem

Abzweigen und Gultanen, welche ausgelesen und gewaschen werden, füllt ihn in eine gefettete und ausgebröckelte Angelhakenform

2. Ausgangspunkt.

und der

•Hierauf verwendet man denselben und läßt ihn in der Form liegen. Auf dem Rückenschild an einem nicht zu warmen Ort nochmals geben

gibt dieses mit einem Theelöffel Salz und 1 Tasse lauwarmes Milch

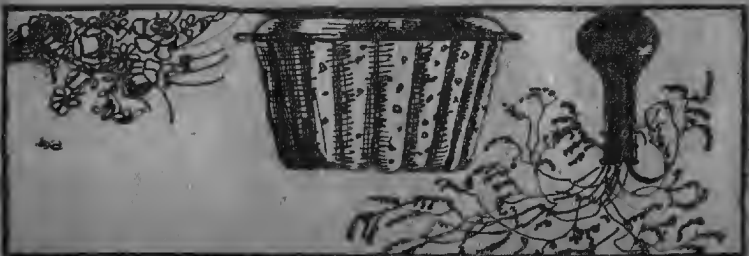
mengt die Gese mit dem guraacht liegenden Mreel und laßt sie gehen. Sodann vertritt man $\frac{1}{4}$ Mreel Schuttet ober Kett mit

erwähnt. Nun macht man in das Metall eine Vertiefung, gibt in diese 2 Löffel Bierhefe oder etwa 30 Gramm Zucker, welche mit

I. Allgemeines Gesetz.

I. Stefe-Bäckereien.

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26



3. Stranz oder Gopf.

Man nimmt den Zeig Nr. 1, welchem man noch 70 Gramm gereinigte Abthebcren und Stosfen, nach Zelleben auch 50 Gramm fein gewaschte Hornvaugettsale und Zitronat gibt, worauf man den Zeig in drei Zelle teilt, welche man in lange, runde Streifen rollt, wie einen Gopf flechtet, die beiden Enden mit Ei bestreicht und zusammenbrückt. Man legt man den Stranz auf ein Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verührtem Eiweiß, bestreut nach Zelleben auch mit geschälten, feingefchnittene Mandeln sowie mit grobgepösem Zucker und bakt ihn in heißer Störc.

4. Zimtnuden.

Man nimmt den Zeig Nr. 1, rollt denselben hart mellewärdens dick aus, macht nach der Größe des Backbleches einen Struch, umgibt ihn mit einem Strande, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verührtem Eiweiß, bestreut ihn gut mit Zucker und Zimt und bakt ihn in mittelheißem Ofen.

5. Zwiebelnuden.

Man macht den gleichen Zeig wie Nr. 1, gibt ihn auf ein Backenblech und läßt ihn gehen; dämpft unterdessen in Butter oder Speck 10 feingefchnittene, mittelgroße Zwiebeln, welche man erkalten läßt und mit etwas Strach oder Milch, 2 Eiern, etwas Stämmel und dem nötigen Salz gut vermengt; gibt dies auf den Struch, bakt ihn schön goldgelb und bringt ihn warm zu Tisch.

6. Kopfenuden.

Der gleiche Zeig wie Nr. 1 wird auf ein Backblech gelegt und gehen gelassen. Dann rührt man 1 Keller feinen Kopfsenale mit etwas saurem Strach und einem Stücken Butter fein ab, gibt etwas Salz, Zucker nach Geschmack, ein wenig Zimt, zwei Kochlöffel voll Mehl, 2 Eier dazu und rührt dies gut unter, einander, mengt noch gereinigte Abthebcren und Stosfen darunter,

bakt ihn in mittelheißem Ofen, bestreut ihn mit Zucker und gibt

7. Apfelnuden.

Den gleichen Zeig wie Nr. 1 (die Eier können weggelassen) legt man auf ein Backblech, streicht ihn hart mellewärdens dick aus, macht ringsum einen Rand, läßt ihn gehen, legt geschälte, eine Stunde vorher eingeweichte Apfelschnitzes darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt, streicht ein wenig Zitronensaft darüber, verteilt kleine Butterbröckchen darüber, bakt ihn in mittelheißem Ofen und bestreut nochmals mit Zucker und Zimt.

8. Apfelnuden anderer Art.

Dieser wird auf gleiche Weise wie Nr. 7 hergestellt, nur daß statt Apfelschnitzes Apfelscheit, der vorher gekocht und durchpaffiert wurde, verwendet wird. Wenn man Zeig übrig hat, kann man diesen auswellen, in schmale Streifen schneiden und guttartig über die Apfel legen.

9. Zweifelhuden.

Dieser wird wie Nr. 7 gemacht. Statt der Apfel legt man entfeinte, in Häften oder Viertel geschnittene Zweifelhuden auf, bakt ihn in heißem Ofen und bestreut ihn dann mit Zucker und Zimt.

10. Strichnuden.

Der gleiche Zeig wie Nr. 7 wird mit möglichst saftigen, schwachen Strichen oder Abtheben belegt, nach dem Baden gut gesüßert.

11. Geibelbcrenuden.

Der gleiche Zeig wie vorige Nummer wird mit Geibelbcren belegt. Diese brauchen etwas mehr Zucker mit Zimt.

12. Einfacher Abthebcrenuden mit Kartoffeln.

Man macht mit 30 Gramm Hefe und etwas lauwarmem Milch einen Bortig und läßt ihn gehen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund

getrocknete und feingewerkene oder zerstampfte Stacheln, 1 Pfund Wehl, 4—5 Eßlöffel voll zerlassener Butter oder Fett, je eine große Handvoll eingewerkter, klein geschnittener Jungeln und Dörzwetstgen und $\frac{1}{2}$ Liter Milch und schlägt ober knetet den Teig klüßig. In einer gut gefetteten Stollenform muß der Teig noch mals gut gehen und wird bei guter Hitze lichtbraun gebacken. Will man den Stollen auf dem Blech baden, dann muß der Teig bedeutend fester gehalten werden. Hierzu wird die Masse auf dem Zudeckbrett zu einem länglichen, zwelffingergleichen Fied ausgewellt, bestreicht ihn mit zerlassnem Fett, bestreut mit Zucker und Gint, wenn man will, auch mit Stollen, und schlägt ihn zur Hälfte zusammen; dann wird er auf das Backblech gelegt und aus heißer Stöche herausgebadet.

13. Dörwgen.

Man bereitet aus 25 Gramm Hefe und einem Zell von 1 Pfund Wehl einen Dörwig und läßt ihn gehen. Unterdessen verrührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Schaum und verarbeitet sie mit dem Dörwig und dem übrigen Wehl, einer Prise Salz, 50 Gramm Zucker, etwas Kamillen oder Zitronenschale zu einem Garten, bläsen Teig. Diesen rollt man fingerdick aus, schneidet daraus viereckte von 10—12 Gentimeter Seitenlänge, bestreicht sie mit zerlassener Butter und rollt jedes derselben in der Masse auf, daß man bei einer Spitze anfängt und die entgegengesetzte Spitze auf die Oberseite der Rolle legt, die man alsdann in die Form eines Halbmondes biegt und mit Butter glaziert. Man läßt die Dörwgen gut aufgehen und backt sie goldgelb.

14. Stollathgen.

Man bereitet einen Hefeteig wie bei Dörwgen, dem man etwas Rahm zusetzt. Man formt daraus runde Stücken, die man mit flüssiger Butter bestreicht, mit Stollen und Zucker bestreut, aufgehen läßt und backt. Man kann aber auch den Teig fingerdick ausrollen, wie zu Dörwgen viereckig ausschneiden, auf jedes viereck

15. Stilliger Gerstentuchgen.

ein Stückchen Stollen, Stögel oder eingemachte Gerstke legen, die 4 Ecken wie bei einem Dreieck überklagen, das Ganze mit Zucker glazieren und bei guter Hitze goldgelb baden.

16. Gerstentuchrot.

Gut und einfach. Man nimmt 2 Pfund Roggennmehl und macht von 30 Gramm Hefe den Dörwig (Dampf). Dann knetet man mit beiden Händen einen festen Teig, dem man Salz und etwas Zucker beigibt und statt Wasser oder Milch den Abzug der Gerstke nimmt. Der Teig soll nicht geschlagen, sondern wie Dörwig geknetet werden. Die Gerstke kocht man tags vorher und läßt sie in der Brühe stehen. Gerstke nimmt man ein knappes Pfund, es genügt nur zu kochen, besser noch zweifachen dazu. Hat man Cuckantinen oder Weiser, gibt man auch etwas dazu; auch wenn möglich je eine Messerspitze Gint und Mehl und, wenn nötig, noch etwas Zucker. Wenn der Dörwig etwa 2 Stunden gegangen ist, nimmt man Stückweise die Gerstke vom Teig und knetet die Gerstke, die man vorher klein geschnitten hat, hinein; die andere Hälfte des Teiges gibt man auf das Zudeckbrett und weilt ihn fingerdick aus, formt vom Gerstentuchgen einen länglichen Stücken und gibt ihn auf den ausgebreiteten Teig. Der Teig soll in der Mitte dünner und an den Außenseiten dicker sein. Die äußere Seite bestreicht man mit Wasser und schlägt sie zusammen, auch unten und oben steht man fest zu. Man kann auch zwei kleinere Stücken formen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

Man mischt 3 Kaffen voll Gasterfioden, 2 Kaffen Mehl, 1 Kaffe. gestoßenen Zuder, 1 Kaffe kalte Milch und 1 Backpulver gut zusammen und kann von dieser Masse entweder kleinere Stücken oder auf dem runden Backblech einen größeren backen. — Sznzisthen hat man teneb ein Dst, am besten Abgabverfittie oder gepuhte Stachelbeeren weid) gekocht und mit dem nötigen Zuder geküßt. Man läßt das Dst, sowie den Stücken vertühlen und legt die Dstkaufage dann auf den Stücken.

19. Gasterhoden = Stüthoden.

1 Pfund feiner Gerst wird mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eigelb, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch, dem Abgeriebene einer Zitrone, etwas Zimmt sehr fein vermischt; das Eiweiß wird zu Schnee stiff geschlagen, mit $1\frac{1}{2}$ Pfaden Backpulver vermischt und sofort in einer Zundform bei guter Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

18. Wieß-Bundlingen.

II. Bäderorten mit Badpulver.

2. 1 pfund Mehl, 1/2 pfund geriebenen Kattoseifen, 10 Gramm
Zuck. 1 Kaffeelöffel voll süßen Wint. 1 Kaffeelöffel Zuck. 1 Tee-
löffel gelbes Stessen wird mit dem Stegenwasser, in welchem
die Stäbche eingeweicht waren, ein Gefteig gemacht, dann nach
Belieben Stehen, Ballmalle, Steigen, Abwindern, gedörrte Zuck-
gen, alles klein geschnitten zu dem Teig gegeben und mit diesem
1/2 Stunde tüchtig geknetet. Dann formt man längliche Breden,
läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit Zuckerswasser und bäckt
sie in etwa 3/4 Stunden.

17. *Guñel = oðer flefendrot.*

Ein schmackhaftes und leichtverdauliches Gebäck wird auf folgende Art hergestellt: 1 pfund Mehl, ein Eßlöffel Butter (bessere zum nöthigenfalls auch weggelassen) wird mit dem nöthigen Zaffer (Fett), einem Eßlöffel Zucker, etwas Citronensaft und dem Abgeriebenen einer halben Citrone zu einem festen Teig geknetet und zuletzt ein mit Mehl vermengtes Backpulver dazugegeben. Wird man etwas Citronen oder Aebereeren und statt Zaffer Mälich daran, so wird der Teig sehr verfeinert. Man gibt diesen Teig in eine gut gefettete und ausgegeböhlte Kastenform und backt ihn in etwa 1 Stunde schön hellgelb. Am besten einen Tag vor dem Gebrauch herzustellen.

23. Zeißbrod für Magenleidende.

150 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, ein Teelöffel Butter, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein halbes Pfundchen Backpulver werden zu einem feinen Teig gerührt, ganz dünn auf ein gestrichtes Blech gestrichen und hellgelb gebacken. Dann bestreicht man den Teig dünn mit Marmelade, rollt ihn heiß zusammen und schnittet ihn in schmale Streifen. Die Marmelade kann auch schon vorher auf den Teig gestrichen und vor dem Backen mit dem Teig gerollt werden. Dieser Kuchen schmeckt vorzüglich.

22. Bestimmen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit dem Caffee und der Schale einer Citrone, je 60 Granen Zitronat und Orangear, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Pfund Mehl und 1 Backpulver zu einem feinen Teig gerührt und in einer Kastenform (Steine) bei mäßiger Hitze gebacken.

21. Einfacher Stufen.

100 Gramm Butter werden mit 80 Gramm Zucker, 1 Ei, 3 Eß-
löffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 10 Gramm Backpulver zu
einem feinen Teig verarbeitet, mit einer beliebigen Obstsorte belegt,
mit Zucker, nach Belieben auch mit feingehacktem Mandeln be-
streut und bei mäßiger Hitze gebacken.

20. Zeit für Dittungen mit Gadenüber.

Aus etwa 7 großen Äpfeln wird ein dickes Apfelmus gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Ein kleiner Keller geriebenees Schwarzbrot, 60 Gramm Zucker, 1 Mehlteigförmige Gint mit ohne Butter unter fletem Umrühren, leichtgell geröstet, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit je 50 Gramm Zitronat und Zitroneat vermischt. In die eingestrichene und ausgegebene Springform gibt man zuerst

33. Sommerliche Apfelforte.

III. Sorten.



1—1½ Pfund Mehl werden mit 3 Eßlöffel Zucker, 1 Spritze Salz, 1 Eßlöffel Eßsahns, etwa ¼ Liter Milch, 1 Backpulver gut durchknetet, bis es einen zähen Teig gibt. Dann formt man einen länglichen Zucken daraus, röst ihn mit einem Mehlteig der Länge nach ein, damit er hier springt, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt ihn in etwa ¾ Stunden bei mittlerer Hitze.

32. Ministuden.

¼ Stunden gebaden.
sammen vermengt und in einer Kastenform bei guter Hitze in Eßlöffel voll Marmelade und 1 Pfund Mehl werden gut mit gestoßener Mehl, ½ Kaffeelöffel Gint, ¼ Liter Milch, 3 große 1 Kaffeelöffel doppeltsohlaures Natron, 1 Ei, 1 Mehlteigförmige ¼ oder ½ Pfund Zucker (je nach Süßigkeit der Marmelade),

31. Marmeladestuden.

eine Kage Brot, darauf Apfelmus und so fort. Man bestreicht mit Brot. Backzeit etwa ½ Stunde.

34. Kartoffelforte.

In 1 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln werden 4 Eigelb, ½ Pfund gestoßener Zucker ¼ Stunde lang gerührt, dann die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone, etwas Banille und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben, das Ganze in einer gebutterten Springform bei nicht zu harter Hitze eine knappe Stunde gebaden und nach dem Herausnehmen dicht mit Zuckerzucker bestreut. Geht es auch, wenn man diese Sorte mit warmem Mostwein oder warmem Gelbbeerwein übergießt und gleich zu Tisch bringt.

35. Bayerische Kartoffelforte (sehr fein).

½ Pfund Mandeln oder Haselnüsse werden gerieben, dann ¼ Pfund gestoßener Zucker mit 2 Eiern schaumig gerührt, die Mandeln dazugegeben, 1 Mehlteigförmige gestoßene Mehl, ebensoviel Gint, das abgeriebene einer Zitrone, ein wenig Muskatnuss und zuletzt 1 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln dazugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten, dieser dann zu weichen Kartoffelknödeln ausgerollt, der Boden einer Springform mit einem Zett der Masse belegt, dann bestreicht man den Stand ringsum mit Eiweiß, legt eine Zigezelle herum und füllt das Innere mit zugehobener Döle marmelade. Aus dem noch übrigen Teig schneidet man Streifen, legt diese gitterartig auf die Sorte und bestreicht mit 1 verarbeiteten Ei. Darauf wird die Sorte gebaden und mit Zucker bestreut.

36. Galische Marmeladeforte.

Aus ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, 1 Ei, 50 Gramm Butter oder Fett, etwas Banille oder abgeriebene Zitronenschale und ½ Backpulver bereitet man einen Teig, den man gleichmäßig in der Springform verteilt und mit einem Stange verzieht. Diesen Boden backt

durchgezogen ist. Dann nimmt man es heraus, zertrümmelt es und treibt es durch die Spaltmaschine. Die eingemachten Stücken (1 Liter) werden auf ein Sieb geschüttet, sie müssen etwa 2 Stunden ablaufen. Die durchgetriebene Brotmasse wird mit dem Eigelb vermischt, mit Zucker und Zimmt nach Geschmack gewürzt, dann gibt man die Stücken langsam hinein, zuletzt den Eierhüner. Diese Brotorte wird in einer Spritzform in einer Stunde bei guter Hitze gebacken.

43. Stille Brotorte.

1 Pfund entfeinte, aber nicht gekochte Spaltmasse werden auf der Mandelmühle gemahlen. Unterdessen hat man 1 Pfund Mehl ruben gewaschen, aber nicht gepuht, kocht sie gar, schabt sie dann ab und treibt sie gleichfalls durch die Mandelmühle, nachdem man sie nochmals sauber gewaschen hat. Man rührt man 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig, gibt die Mehl- und Mandelmasse losfel weise dazu und zum Schluss den Schnee der Eier mit $\frac{1}{2}$ Spatel Backpulver vermischt. Dieorte wird in einer Spritzform in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

44. Stollgerichte.

Nicht ganz $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl oder auf der Kaffeemühle gemahlene grobe Gerste wird mit dem nötigen Wasser und etwas Salz zu einem dicken Brei vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochpfanne gestellt. Dann werden 2 Eigelb, eine Pfefferpfeife Zimt, etwa 3 Eßlöffel voll Zucker, ein gestrichener Kaffeelöffel voll doppelt kohlensaures Natron oder ein Backpulver zu dem Teig gegeben, gut verrührt und zuletzt der von den 2 Eigelb geschlagene Schnee leicht darunter gezogen und aus einer gut eingestrichenen und ausgepolsterten Spritzform 1— $\frac{1}{2}$ Stunden langsam gebacken. Statt Zimt kann man auch feingewiegte Zitronenschale nehmen. Schmekt wie Mandelorte.

200 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, eine große Pfefferpfeife voll Backpulver dazu und backt die Masse, auf einem Blech aus einandergerichtet, gar. Noch warm, schneidet man sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie im Ofen noch etwas trocknen. Nach dem Erkalten bewahrt man sie in Blechbüchsen auf, dann bleiben sie lange knusperig.

46. Kleiner Zwiebad mit Backpulver.

Man bereitet aus 1 Pfund Mehl, 1—2 Kassen Milch, 30 Gramm Gese, 125 Gramm Butter und 50 Gramm Zucker einen Geseinteig, aus dem man 3—4 längliche Kabbchen formt. Nachdem sie aufgegangen sind, backt man sie auf einem gefetteten Blech oder in Backformen hellbraun, schneidet sie nach dem Erkalten in Knappfingerbrote schneiden und wölft diese auf beiden Seiten. Man kann den Teig nach Bedarf wässern, verflüssigen oder durch größeren Buttersatz verfeinern. Zum Wässern verwendet man gern die abgetriebene Schale einer Zitronen oder für diese Zitronenmenge 2—3 Eßlöffel süßen Limon. Käuflich glasiert man kleinen Zwiebad mit Schokoladeglasure, Vanille, Zitronen- oder ähnlichen gewürzten Zuckerglasuren (S. 37).

45. Zwiebad mit Gese.

IV. Zwiebad.

Feuerfestes Porzellan-Kochgeschirr
passend für selbsthergestellte Kochkisten
in vielen Größen erhältlich in:
Karl Schüssel's Porzellan-Magazin
Kaulingerstrasse 9 MÜNCHEN
Passage Schüssel
Telephon 24130.



V. Kleine Seibnachtsbäckereien.

47. Seibnachts-Formengebäd mit Kartoffeln.

Die gekochten Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht und abgeseigt. Nachdem sie gut abgedampft und abgetrocknet sind, klopft man sie und treibt sie durch ein Sieb. Zu $\frac{1}{4}$ Pfund durchgetriebenen Kartoffeln gibt man 60 Gramm feine Butter, 90 Gramm gekochten Zucker, 60 Gramm geriebene Haselnüsse, 15 Gramm gekochten Eim, treibt alles gut durcheinander, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett fein aus, sticht mit Seibformen aus, bestreicht den Teig mit verührtem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze goldgelb.

48. Billiges Seibnachtsgebäd.

Man läßt 1 Pfund Kumpfhung mit 5 Eßlöffel voll Milch oder Wasser und 20 Gramm Butter zum Kochen kommen, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl daran und läßt die Masse zugedeckt auskühlen. Dann rührt man 1 Ei, 1 Meßlöffel voll Eim, 1 Meßlöffel voll Mehl oder Weizen, 1 Meßlöffel voll Salz und 1 Meßlöffel voll Weizenmehl daran, schlägt den Teig sehr schaumig, bis er schäumen will, dann kommt noch $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl dazu, bis eine nicht zu feste Masse entsteht. Man rollt dann den Teig meßlerbüchsenartig aus, sticht mit Seibformen schöne Figuren aus und bäckt diese bei guter Hitze schön braun. Wenn man will, kann man dies Gebäck nach dem Baden glazieren.

49. Kleines Buttergebäd.

Man verührt 1 Ei mit 50 Gramm Zucker, gibt 1 Meßlöffel voll Backpulver und 100 Gramm Mehl dazu. Dann wird 30 Gramm kaltefeinste Butter in kleine Stücken daruntergerührt und zuletzt noch etwa 50 Gramm Mehl durchgerührt. Der Teig wird $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausgebreitet und in Börmchen gestochen. Sollte er zu fett sein, dann gibt man etwas Wasser dazu.

50. Billiges Seigrauer Brot.

1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern, 16 Gramm Eim, 1 Meßlöffel voll gekochener Weizen, 65 Gramm geriebenen Haselnüssen oder Mandeln und 60 Gramm fein geknettem Zitronat gut verührt, dann soviel Mehl dazugegeben, daß man den Teig leicht ausrollen kann. Aus diesem schneidet man verhöbene Räder oder sticht Seigformen aus, brückt in die Mitte eine halbe Haselnuß und bäckt sie bei guter Hitze etwa 20 Minuten.

51. Marzipan (Springle).

Man verührt 250 Gramm Zucker mit 1—2 Eiern, gibt etwas Zitronensäure und -saft, ebenso eine große Meßlöffel große Zitronenstärke und -saft, arbeits etwa 250 Gramm Mehl hinein, weilt den Teig gut meßlerbüchsenartig aus, brückt ihn in Marzipan (Hohl-) Formen, läßt ihn über Nacht kalt stehen und bäckt die Marzipane andern Tages bei gelinder Hitze.

52. Ginstere.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eigelb, das zu feinem Schnee geschlagen wurde, und 30 Gramm Eim hart verührt. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht mit Seibformen Sterne aus und glaziert sie nach dem Baden mit Zuckerlasure. Letztere darf nur antrocknen, nicht mitbadern.

Verichtigung: Zu Rezept Nr. 60, Münberger Rebhuden, ist noch beizufügen: Man vernimmt dies alles mit 1 pfund Mehl.

VI. Sontg- und Lebthuden.

60. Münberger Lebthuden.

2 Eier werden schaumig gerührt mit 1 pfund Zucker, dann nach und nach 10 Gramm Zimt, 8 Gramm gestoßene Zellen, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 Gramm Arabamom, eine Pfunde Auszatzung, 60 Gramm fein gewiegtes Zitronat, 70 Gramm Orangat dazugegeben. Man vernimmt dies alles und läßt den Teig über Nacht ruhen, gießt dann 1 pfund Backpulver durch, streicht ihn fingerdick auf Platten, backt ihn so gleich bei mäßiger Hitze hellgelb und schneidet ihn noch warm in kleine Stücken.

61. Sontgthuden nach alttholländischem Rezept.

Eierbel ist der Zuckeraufschlag größer als der des Sontgs. Im 2ten Ginalrezept heißt es: 625 Gramm Zucker auf 375 Gramm Sontg. Man kann auch statt gestoßenen Zucker gelben Farin nehmen. Der Sontg wird mit dem Zucker aufgeschocht. Nach dem Werschütlen rührt man 1100 Gramm Mehl darunter und seht 75 Gramm gewiegtes Zitronat, ebensoviel Orangat, 5 Gramm gestoßenen Zimt, eine Pfefferpöge gestoßene Zellen und eine kleine gewiebene Auszatzung dazu. Der Teig muß sehr kräftig geknetet und geschlagen werden und 1 bis 2 Tage im Keller kassen. Dann rollt man ihn fingerdick aus, spickt ihn reichlich mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder Auszatzern und Zitronatierceden. Backzeit 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden bei nur ganz mäßiger Hitze. Noch warm, schneidet man ihn in Streifen, Zitter oder Dreiecke.

62. Sontgthuden nach Alt-Thorner Rezept.

Abgeriebene der Münberger Sontgthuden sich durch milde Würze auszeichnet und deshalb besonders für Kinder und magenschwache Leute geeignet ist, weilt der Thorner Sontgthuden schärferes Gewürz.

auf und erweut sich deshalb der Beliebtheit bei den Herren. Hierzu verwendet man halb Sontg, halb gelben Farinmüller und rechnet auf je 1 pfund 700 Gramm reines Roggenmehl, 1 pfund grob-

gebackte süße Mandeln, darunter einige bittere, 125 Gramm gewiegtes Zitronat, 10 Gramm Zimt, eine halbe gewiebene Auszatzung, 1 Pfefferpöge weißen Pfeffer und je 1 Zerkleffel gestoßene Gewürznelken und Arabamom. Als Zerklebmittel 15 Gramm in Mehl gelöste Pottasche. Dieser Teig ist dicker als der Münberger Sontgthuden und muß daher mit den Händen auf einem Brett kräftig durchgeknetet werden. Auch muß er mindestens 3 Tage lang in einem kalten Raume kassen, wobei man ihn in eine tiefe Schüssel legt und mit einem Tuch zudeckt. Der Teig wird dann beliebig dick ausgewalzt und in Zittere oder Streifen geschnitten oder mit Zerkleformen ausgefloschen. Bei ziemlich harter Hitze backt man die auf ein Tuchendblech gelegten Pfefferthuden in 10 bis 15 Minuten und bestreicht sie mit Zucker oder Schokoladeglasuren.

63. Sontgthuden nach Alt-Münberger Rezept.

125 Gramm Butter schmilzt man und gießt sie unter Zerklelassung des Öls zu 250 Gramm erwarntem, flüssigem Sontg, sehr gut. Zum Zerklegen nimmt man 1 Pfefferpöge fein gewiegte Zitronenpöge, ebensoviel Arabamom, gestoßene Zellen und Zimt. Der Teig wird entweder auf einer warmen Herdplatte oder über einem Ofen mit heißem Wasser kräftig gerührt und geschlagen. Zum Zerklegen gibt man 15 Gramm in wenig heißem Wasser aufgelöste Pottasche zu. Dieser Sontgthuden wird in eine gut gefettete Form oder Zerkle gegeben und bei mäßiger Hitze 40 bis 50 Minuten gebacken. Sollte sich nach einer Backzeit von 30 Minuten die Zerkle zum Zusammenfallen setzen, muß man den Rücken rasch aus dem Ofen nehmen, damit er nicht noch mehr zusammenfällt und hart wird. Die Zerkle des Sontgs und der Pottasche sind sehr verschieden, weshalb die Backzeit nicht genau bestimmt werden kann. Aus dem fertig gebackenen Stück schneidet man Streifen

67. Gute Seide.

Man rührt 100 Gramm Butter mit einem Ei schaumig, mengt 125 Gramm zerlassenen Kunsthonig, 25 Gramm geriebene Nüsse, ebensoviel Zitronat, etwas Glim, ein wenig Mehl und einen Teelöffel Zitronen zusammen und gibt so viel Mehl dazu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn 1 Tag ruhen, rollt ihn dann aus, sticht Plätzchen aus und bäckt sie rasch bei guter Hitze. Diese Plätzchen schmecken vorzüglich.

68. Braune Plätzchen (Bouffet).

Es werden 2 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund Hartungucker schaumig gerührt, je 35 Gramm Zitronat und Orangencitrus fein gerieben, 1 Kaffeelöffel Glim, 1 Meißelstange gestoßene Mehl und 1 Eßlöffel voll Honig dazugegeben (hat man keinen Honig, kann man auch Apfelgelee verwenden), $\frac{1}{2}$ Pfund Hartstoffsmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, etwas Wasser und 1 große Meißelstange dazugemengt, dann daraus kleine Kugeln auf mit Wasser befeuchtetes Blech gesetzt und bei Meißelstange gebaden. Statt Honig kann auch Kunsthonig genommen werden.

69. Braune Bouffet (bittig).

$\frac{1}{2}$ Pfund Citrus wird aufgeschotet, etwas abgekühlt und über 30 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Hartungucker, 40 Gramm Zitronat, 1 Meißelstange Mehl und 2 Eßlöffel voll Wasser gegeben. Dann verarbeitet man noch 1 Pfund Mehl und 8 Gramm Potasche darunter, stellt den Teig $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht mit einem runden Glas kleine Plätzchen aus und bäckt bei Meißelstange. Man kann zu den Bouffet auch die Hälfte des Mehles mit eingeweichtem Meißelstange streuen.

70. Citrus-Bouffet.

$\frac{1}{2}$ Pfund Citrus, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Teelöffel voll Glim, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 1 Pfund Hartungucker, 50 Gramm geriebene

Mandeln und 50 Gramm Butter rührt man zu einem dicken Brei, setzt mit dem Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf ein gewachstes Backblech und bäckt sie schon heraus.

71. Nuss-Bouffet (süßlich).

Man rührt 140 Gramm Zitronenpulver und 140 Gramm geriebene Nüsse mit 3 Eiern, die man zu festem Schnee geschlagen hat, zu einem Teig, setzt kleine Kugeln auf ein Backblech und bäckt sie gleich bei ziemlicher Hitze.

72. Mandel-Bouffet (süßlich).

Man rührt 2 Eiern, 1 Kaffel Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, feinschnittene Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde, bis die Masse ganz dick ist, bäckt sie gleich wie die Nussbouffet, jedoch darf die Hitze nicht so stark sein, da sie nur weiß oder gelblich sein und stark aufgehen sollen.

73. Feine Butterplätzchen.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt 4 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abwechselnd dazu, ebenso langsam $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und zum Schluß 1 mit Mehl und Vanillin vermishtes Backpulver. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hat man gutduregelegt zum Ausrollen. Diesen Teig verarbeitet man zu einer festen Masse und läßt ihn dann über Nacht an einem kühlen Ort ruhen. Am nächsten Tag stellt man ihn unter Zugabe von dem gutduregelegenen Mehl meißelstange aus, sticht kleine Plätzchen oder Formen aus und bäckt sie hellbraun in einem nicht zu heißen Ofen.

74. Kastanienplätzchen.

2 Pfund Kastanien werden in der Schale geröstet, bis sie gar sind, dann abgekühlt und durch ein Sieb getrieben. Etwa 30 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund

Wassmilch, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{8}$ Liter Milch, zuletzt die Rastanien darunter gegeben. Die Reismasse muß sehr locker sein, wie bei Sandtorte. Dann setzt man in größeren Zwickbecken kleine, runde Plättchen auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie bei gelinder Hitze. Nicht zu nahe zusammenzusetzen, damit die Plättchen nicht ineinander laufen.

75. Reisplättchen.

1 Pfund Zucker wird mit 4 bis 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 1 Zeiselweiß voll süßer Hints und zuletzt 1 Pfund Mehl hinzugegeben, ebenso 1 Meißelweiß voll Watron. Man setzt davon kleine Kugeln auf ein Backblech und bäckt die Plättchen bei guter Hitze.

76. Gasterflodenplättchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Gasterfloden, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 40 Gramm zerlassene Butter, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitronen, wenn man hat: einige abgekühlte, feingeschchnittene süße Mandeln oder Haselnüsse und $\frac{1}{4}$ Backpulver. Alles wird gut zusammengerührt, kleine Plättchen auf ein Blech gesetzt und wie Watronen gebacken. Gollte der Teig zu weich sein, daß er auseinanderfließt, dann gibt man noch etwas Oris zu.

77. Gasterflodenplättchen (Oris für Mandelmatronen).

75 Gramm Butter werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker und 2 Eiern schaumig gerührt, Saft und Schale einer halben Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfund Gasterfloden und 1 Eiweiß voll Milch dazu gegeben; aus der Masse werden kleine Kugeln auf ein mit Backblech bestrichenes Blech gesetzt und langsam etwa 20 Minuten lang gebacken.

78. Gasterflodenplättchen anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann 150 Gramm Zucker, 2 Eier, etwas fein gewiegte Zitronenschale, 2 Eiweiß

Milch, 200 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Gasterfloden und zuletzt 1 Pfädchen Backpulver, mit etwas Mehl vermischt, hinzugegeben, darauf ausrollen, runde Plättchen ausstechen und auf gewachstem Blech hell backen.

79. Mustatplättchen.

200 Gramm Zucker rührt man eßlöffelweise zu dem sehr steifen Schnee von 2 Eiern und gibt nach und nach 50 Gramm Mehl oder Oris, der mit je 1 Meißelweiß voll Hint, Ingwer, Mustatblüte, Kardamom und Zesten vermischt wurde, und etwas sehr gewiegte Zitronen- und Apfelsinenschale dazu. Von der Masse setzt man kleine Kugeln auf das Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze goldgelb.

80. Zitronentrinkel. (Oris.)

150 Gramm Mehl, 75 Gramm Zucker, 125 Gramm Gasterflodenpulver und etwas Zitronenzucker, 2 ganze Eier und $\frac{1}{4}$ Zeiselweiß Backpulver werden kalt verknetet. Von dem Teig formt man Kringel, die man bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt.

81. Pfefferküsse.

3 ganze Eier werden mit 200 Gramm Zucker und 200 Gramm Mehl $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. 1 Pfund Mehl wird mit Hint, Ingwer, Kardamom, fein gewiegtem Zitronat und Zangarat (von jedem 1 Zeiselweiß voll), Mustatblüte, Hints, Zesten, Pfeffer (je 1 Meißelspitze voll) vermischt und nach und nach mit dem geschlagenen Eierzucker verknetet. Vor dem Kneten mischt man noch 5 Gramm Zitronenpulver, in 100 Gramm Wasser aufgelöst, unter den Teig. Von diesem formt man kleine, abgeplattete Kugeln, läßt sie über Nacht stehen, gibt am andern Tag einen Tropfen Wasser oberstrat auf jede derselben, damit sie beim Backen schön auspringen, und bäckt sie bei guter Hitze.

Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, gibt 2 Eigelbellen voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 verquillte

86. Gafarmehi = Sets.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und mit 1 $\frac{1}{2}$ l $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz und 1 Pfund Mehl und 10 Eigelb als nötig zu einem Teig verarbeitet, der sich dünn ausrollen läßt. Man ficht mit einem Glas oder Backtafelchen die Ritz an und bäckt sie langsam trocken, ohne daß sie dunkel werden dürfen.

85. Mühlbe Stes.

4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 1 Pfund Branntwein und langsam 1 Pfund Mehl dazu, unter, verarbeitet den Teig fein, stellt ihn in feuerdichtes auf, sticht kleine Löcher aus und bäckt sie bei gelinder Hitze.

84. Banille-Seydun.

3/4 Pfund Zucker werden mit 2 Eiern verührt, bis sie weiß und schaumig sind; dann gibt man 1 Pfund feinmahltes Mehl und nach und nach 1/2 Pfund möglichst weisses Mehl. Aus diesem Masse werden kleine Kuchen ausgeflochen, die man mit Kristallzucker bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

83. *Sancti-Esterndien.*

3 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 50 Gramm Citronen-
 der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1 pfund Zucker, 1 pfund
 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Melis, 1 pfund weissen Pfaffen
 schaumig gerührt und mit $\frac{1}{2}$ pfund Mehl zu einem steifen Teig
 verarbeitet; zuletzt mischt man 10 Gramm Backpulver hinzu. Man
 sticht nussgroße Kuchen davon ab, auf die man andern Tages in die
 Mitte einen Tropfen Wasser oder Alkohol träufelt, damit sie aufsteigen,
 und backt sie dann bei mäßiger Hitze.

82. zweite Beftimmung.

50 Weinn Butter werden mit 1 Ei, 6 Eßlöfel voll Zucker, dem Abgeriebenen einer Zitronen-schäumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Gestoßte und gestampfte Statostein, $\frac{1}{2}$ Pfund Wehl und 1 Loth pulver dazugeben und den Teig über Nacht ruhen lassen. Lindern Kags wird er ausgewellt, in kleine Dreiecke geschnitten, in die

89. Butterhörnchen.

2 Eier werden mit 150 Gramm Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann 150 Gramm Mehl und das Abgeriebene von $\frac{1}{4}$ Zitronen daruntergemischt, zuletzt 5 Gramm Starchporcelan in $\frac{1}{2}$ Kaffeemilch aufgelöst, gut durchgearbeitet und den Teig, gut zugedeckt, über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag arbeitet man noch 150 Gramm Mehl darunter, rollt den Teig melferründend aus, sticht runde Plätzchen ober schneidet verschobene Ritzende daraus, die man mit der Gabel mehrfach sticht und bei mäßiger Hitze auf geputtem Blech backt.

88. *Wittnitsch*.

1 1/2 Pfund Mehl, 200 Gramm gestoßenen Zucker, 225 Gramm Butter, 2 Eier, 1 1/2 Pfäddchen Vanillezucker, 1 1/2 Pfäddchen feinen Zucker rührt man gut zusammen und knetet einen festen Teig darauf, den man eine Stunde ruhen läßt. Nach dieser Zeit rollt man den Teig meßerwanddicke aus, sticht mit einem Glas ober hühchen Sticheformen Plättchen aus und bakt diese auf einem gefetteten Blech hellgelb. Man kann diesen Teig auch zu Bruchstorten verwenden. Hierzu wird der ausgewellte Teig zuerst gebacken, dann mit Früchten oder Marmelade belegt.

87. 9113 (feste erziebig).

Hier, 300 Gramm Glycerinöl, $\frac{1}{2}$ Pfund in 1 Eßlöfel kalter Milch aufgelöstes Backpulver dazu. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, dann kleine Kugeln daraus geformt, die man auf ein gebuttertes Blech legt, etwas plattiricht und bei Mittlehitze backt.

1/2 Pfund Wurzeln werden gestoßt und dann gerieben, mit 1/4 Pfund Zucker vermengt und einige Tropfen Gewürzessenz hinzugegeben. Das alles läßt man auf schwachem Feuer zu einer steifen Masse kochen und kalt werden. Inzwischen reibt man hartes Brot, mengt es mit der gleichen Menge Zucker und etwas Zimt. Darauf läßt man die Mischung auf einem kupfernen goldgelb rösten und gibt sie zu der anderen Masse, so daß ein sehr fester Teig entsteht. Man formt daraus Kugeln, die man, wenn man Schokoladenmehl hat, darin wälzt. Das letztere kann auch wegblassen. Die Pralline läßt man einen Tag lang trocknen und kann sie dann als Bonfettereife reichen.

92. Süßige Prallines.

60 Gramm Butter läßt man zergehen und wieder erkalten und knetet sie mit 300 Gramm Mehl, 30 Gramm Zucker, 2 Eßlöffeln Wasser und 2 Eiern zu einem Teig. Als Gewürz wird Zimt, Kardamom, Zitronenzucker oder Vanille mit dem Mehl trocken gemischt. Der Teig wird messerwundtrocken ausgerollt, in Streifen oder Spalmonde ausgestochen; diese hält man auf der Schamelle einen Augenblick in siedendes Wasser, läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, setzt sie aufs Blech und bäckt sie bei Mittelmäßige goldgelb.

91. Buttersternen.

1 Pfund Zucker, 5 Eier, 100 Gramm Mehlens oder Kunsthonig, 100 Gramm Zitronat, das Weiße einer Zitrone, 30 Gramm Zimt, 1/4 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln oder Haselnüsse vermischt man gut, wirt dann noch soviel Mehl hinein, als der Teig annimmt, knetet diesen recht fest, füllt zuletzt noch 1 Pfundchen Backpulver dazu und wälzt den Teig dünn aus, sticht runde Spalmon aus, bestreicht sie nach dem Baden mit Zitronenglasur und läßt sie im lauwarmen Ofen antrocknen.

90. Sebkellen.

Mitte eine Meßkerze voll dicke Marmelade gegeben, die Ecken des Teiges darüber gelagert und hellgelb gebacken.

In den Zuckerguß Nr. 93 gibt man Citronensaft oder Kochmilch, in letzterem Falle bleibt der Citronensaft weg.

96. Milder Zuckerguß.

1/4 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/4 Zitrone und 1/4 Orange sowie mit 1 Eßlöffel voll Atrakt gut vermischt, so daß er dicklich vom Löffel fließt, und wird nötigenfalls mit Zucker oder Atrakt nachgeholfen.

95. Kunsthonig.

50 Gramm fein geriebene Schokolade wird mit wenig Wasser aufgeweicht und mit dem Zuckerguß der vorigen Nummer gemischt, jedoch nimmt man weniger Zucker und feinen Citronensaft.

94. Brauner oder Schokoladenguß.

1/4 Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/4 Zitrone gut gerührt und nach der Schone von 1 bis 2 Etwais daruntergemengt. Der Guß muß dicklich vom Löffel laufen und muß man nötigenfalls noch Zucker oder Citronensaft dazu geben.

93. Zuckerguß.

VIII. Guß auf Sorten oder Stücken.



Diesen stellt man her, indem man in den Zuckerguß einige Opinat tropfen gibt. Lehtere gewinnt man, indem man eingewaschene Opinat in einem Mörtel zerläßt und den Saft durch einen reinen Lappen preßt.

97. Grüner Guß.

In den Zuckerguß Nr. 93 wird Safran gemischt, welchen man mit heißem Wasser überbrüht, bis zur Hälfte einkocht und durch ein feines Tuch preßt.

98. Gelber Guß.

Ein vorzügliches Geler wird aus Apfelwein bereitet; dieser wird mit etwas Zucker und Zitronensaft gekocht; dann gibt man auf 1 Flasche 6 bis 8 Loth weiße Gelatine dazu und läßt die Masse im Saften erstarren. Sehr verbessern kann man die Speise durch Hinzufügen von Früchten. Früchte und Saft werden in die Kochende Flüssigkeit eingerührt, dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und läßt das Ganze erstarren.

IX. Alkoholfreie Weinachts-Bohlen.

100. Drangengebölle.

Die Schale von 2 bis 3 Drangen wird abends zuvor an Zuckersüßholz abgerieben, dann gießt man 1 Flasche alkoholfreien Apfel- oder Zitronensaft auf die Zuckersüßholz, gibt auch pro Flasche Saft von 2 bis 3 Drangen dazu. Von diesem angestellten Extrakt nimmt man

nach Geschmack und verdünnt ihn mit alkoholfreiem Apfelsaft und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf die Flasche. Zucker gibt man nach Belieben dazu. Es kann auch eine kleine Pfefferkörbe Arschschußstoff aufgelöst und damit der Zucker gesüßt werden. Dieses Getränk muß man sehr kalt, am besten auf Eis, stellen. Man kann auch statt Wasser Eistwasser zum Verdünnen nehmen.

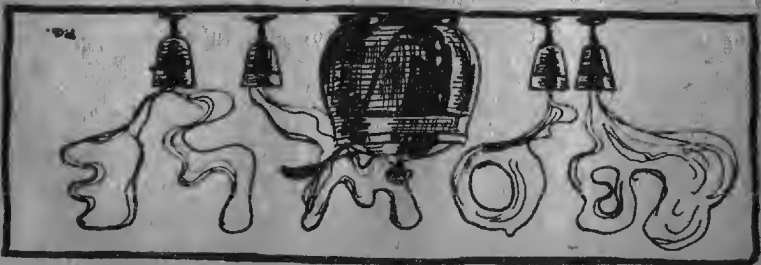
101. Weinabschale.

$\frac{1}{2}$ große Weinabschale, 4 bis 5 Flaschen Apfelsaft, 2 bis 3 Flaschen roter Johannisbeerenmost, auf je 1 Flasche von Saft einer Zitrone und Zucker nach Belieben. Die Bohlen wird auf Eis gestellt und schmeckt ausgezeichnet.

102. Naturweinabschale.

Es gibt ein sehr beliebtes Festtagsgetränk. Wie werden hergestellt aus eingetrockneten Fruchtstücken, die man mit und ohne Zucker haltbar machen kann. Diese werden mit heißem oder kaltem Wasser versüßt und in Ermangelung von Zucker mit Süßholz gesüßt.

*) Siehe: Das deutsche Sparbuch von Frau W. Leberberg, München, Oberanger 28. Preis: 3,85 Mark. Porto 30 Pf.



66	Legele-Buffel nach Altwiesener Rezept	29
67	Gute Lederle	30
68	Braune Pfaffen (Buffel)	30
69	Braune Buffel (bitig)	30
70	Stump-Buffel	31
71	Stuß-Buffel (streichschiff)	31
72	Wandel-Buffel (streichschiff)	31
73	Feine Butterpfaffen	31
74	Kastanienpfaffen	31
75	Knispfaffen	32
76	Saferhodempfaffen	32
77	Saferhodempfaffen	32
78	Saferhodempfaffen, anderer Art	32
79	Wunderpfaffen	33
80	Stromentringel (Wegel)	33
81	Wesselfe	33
82	Wesselfe	34
83	Wesselfe	34
84	Wesselfe	34
85	Wesselfe	34
86	Safermahl-Safer	34
87	Safer (sehr ergiebig)	35
88	Wesselfe	35
89	Wesselfe	35
90	Wesselfe	36
91	Wesselfe	36
92	Wesselfe	36
93	Saferguss	37
94	Wesselfe	37
95	Wesselfe	37
96	Wesselfe	37
97	Wesselfe	38
98	Wesselfe	38
99	Wesselfe	38
100	Wesselfe	38
101	Wesselfe	39
102	Wesselfe	39

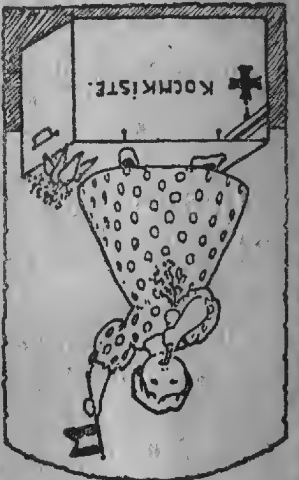
VII. Wesselfe und Pfaffen

Seite

Das deutsche Sparbuch

für Krieges- und Friedenszeit
mit Gesundheits-
und häuslichem Ratgeber.

herausgegeben von Frau W. Eberberg, München.
24.—29. Band. Preis gebunden M. 3.85.



„Mit halber auch.“

Grundriss: Größtmögliche Einpa-
rung von Fleisch, Fett, Eiern, Milch,
Zucker. Mögliche Zusatzung aller
Nährstoffe. Sparsamkeit aller Vorzüge.
Nährstoffgehalt der Gemüße, Getreide,
Obst: Einhalten der Grundsätze mit und
ohne Zucker, Verwendung als Frucht-
säfte, Marmeladen, Pasten, Getränke
für Gesunde und Kranke. — Die
selbstgeferigte Essigsäure zum Konservieren
der Speisen. — Essigsäure bei Ver-
letzungen u. plötzlichen Erkrankungen.
Krankheitsmittel mit Hausmitteln und
Anweisung zur Körper- und Schönheitspflege.
— Arzneiverordnung. — Die Ernährung des Haushalts. An-
leitung zur einfachen hauslichen Zubereitung. Wichtig für viele.
Reinlichkeit im Haushalt. — Seifenrezepte. Seifenherstellungsmittel.
Eisenrezepte. — Seifenherstellung an Möbeln, Kleibern, Wäsche.
Das Selbsttrocknen der Stoffe. — Wegen die Umgekehrte.
Pflegeartikel und farbige Pflichten.

Dr. W. Eberberg, München, Oberanger 28
zu beziehen durch den Verlag:
und durch jede Buchhandlung.

Achten Sie aber genau darauf, dass auf jedem Paket dies Bild steht. (D. R. W. Z. 204681) Von gerichtlich vereidigten Naturgemäßen Chemikern glänzend begutachtet. Jedes Päckchen reicht für 4 Pfund hochfeinen Kunsthonig.



In besseren realen Lebensmittelschichten zu haben. Wo nicht, senden Sie sich direkt zu. Lassen Sie sich nichts anderes als „ebenso gut“ aufhängen; ich garantiere nur für meine Ware. Reelle Kaufleute bei ange-messenem Nutzen gesucht!

Vorzüglich bewährt zum Pfeifferkuchenbacken! Rezepte gratis! Jede Hausfrau lobt! (Reichelt's Honigpulver ist noch mit Zucker hergestellt, well bedeutende Mengen irrtümlich beschlagnahmt gewesenener Zucker freigegeben wurden.)

Per Post 20 Stück franko 8,75 Mk.
" " " 2,80 "

3 Paket nur 40 Pfg.

B. Reichelt, Honigpulverfabrik
Görnitz i/Schl., Jakobstrasse 21 (Abtlg. 41)

von
Reichelt's Kunsthonigpulver
hergestellt mit
50 Pfennig
für ca.

Kunsthonig

Das ganze Pfund hochfeinen leicht verdau-lichen

Sparen!

Sehr viel Geld können Sie



Hausfrauen!

kauft die von den Cenovis-Nährmittelwerken G. m. b. H. München hergestellten **Nährmittel:**

Cenovis-Hafermehl
Cenovis-Haferkekse
Cenovis-Edelnährhefe
Cenovis-Suppenwürze
Cenovis-Bouillonwürfel
Cenovis-Haferflocken
Cenovis-Haferkakao
Cenovis-Kindergerstemehl
Cenovis-Extrakt
Cenovis-Suppenwürfel

Cenovis-Nährmittelwerke G. m. b. H.
München-Ost.

Das Beste ist gerade gut genug!

Erfolgt wöchentlich 6 mal
tägliche Auflage **120 000** Exemplare
höchste Abonnentenziffer am Jahre
Bestelltes Sammlerblatt
Bereit für alle Ruhezigen familiärer und geschäftlicher Art
Bezugspreis monatlich 2 Mk. 2.50 frei ins Haus.

Münchener Zeitung
Mit der Wochenschrift: Die Propyläen

Indessen sah der König mit den Gesandten seines Schwiegervaters, des Königs von England, zu Tisch. Als die ersten Unglücksboten eintrafen, war er auf's Pferd, um zu retten, was noch retten wäre, geriet in den unaufhaltsamen Strom der Flüchtenden, ward selbst von ihm mitgerissen. Mit Frau und Kindern verließ er das Schloß und suchte Zuflucht in der minder bedrohten Altstadt. Nun drängten sich die böhmischen Herren um ihren König, erwartend, daß er sie führe, hoffend, daß er dem nahen Unglück die rettende Tat entgegensetze. Eine

Der Gemeindevorsteher.

Wm. J. Felt

Karl Schüssel's Porzellan-Magazin

MÜNCHEN

Kaufingerstrasse 9

:: Passage Schüssel ::

**Spezialhaus
für Haushalt- und
Luxus-Porzellane**

**Größtes Lager
von Speise-, Kaffee-,
Tee-Servicen, Küchen- und Wasch-
garnituren, Blumentöpfe, Vasen,
Ampeln, Bauernservice, Feuerfestes
Kochgeschirr „Luzifer“
Einmachtöpfe**

Braut-Ausstattungen.

Tel. 24130.